INACAL
Instituto Nacional de Calidad

¿Tiene Ud. comentarios a las siguientes Normas Técnicas Peruanas (NTP)?

Calidad que deja huella

AVISO DE DISCUSIÓN PÚBLICA N° 000018-2025-INACAL/DN

El INACAL, a través de la Dirección de Normalización, invita a los interesados a emitir comentarios de las siguientes NTP que cumplen 5 años a más. (Indicando la justificación técnica respectiva). El plazo para emitir comentarios se inicia el día de su publicación hasta por 30 días calendario.

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

NTP 201.033:1998 (revisada el 2018)	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Recuento de Clostridium perfringens. 2ª Edición
NTP 201.030:1998 (revisada el 2018)	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Detección de microorganismos (aerobios, anaerobios, mohos y levaduras) y determinación de fugas en los productos envasados (herméticamente cerrados), esterilizados y aparentemente no alterados. 2ª Edición
NTP 201.049:1999 (revisada el 2019)	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Especias y condimentos. Nomenclatura. 1ª Edición
NTP 201.005:2014 (revisada el 2019)	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de las carcasas, carne y menudencias de caprinos. 3ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS

NTP-ISO 6497:2014 (revisada el 2019)	Alimentos para animales. Muestreo. 1ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

NTP-ISO 707 (IDF 50:2008):2019	Leche y productos lácteos. Lineamientos para el muestreo. 1ª Edición
NTP 202.014:2004 (revisada el 2018)	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Ensayo de reductasa o ensayo de azul de metileno. 3ª Edición
NTP 202.012:2008 (revisada el 2018)	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche. Ensayo de determinación de ceniza total. 2ª Edición
NTP 202.188:2008 (revisada el 2019)	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche saborizada. Determinación de la acidez mediante el método del punto final potenciométrico. 2ª Edición

NTP 202.115:1998 (revisada el 2019)	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Preparación de la muestra. 1ª Edición.
NTP 202.122:1998 (revisada el 2019)	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Determinación de albúmina. 1ª Edición
NTP 202.112:1998 (revisada el 2018)	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Muestreo de productos lácteos. Instrucciones generales. 1ª Edición
NTP 202.121:1998 (revisada el 2019)	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Determinación de caseína. 1ª Edición
NTP 202.139:2019	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche en polvo. Determinación de ceniza. 2ª Edición
NTP 202.123:1998 (revisada el 2019)	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Determinación de lactosa por el método polarimétrico. 1ª Edición
NTP 202.163:1998 (revisada el 2019)	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Determinación de ácido salicílico en alimentos y bebidas. 1ª Edición
NTP 202.186:1998 (revisada el 2019)	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Determinación de formaldehído en alimentos. 1ª Edición
NTP 202.185:1998 (revisada el 2019)	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Determinación de agua oxigenada en la leche. 1ª Edición
NTP 202.164:1998 (revisada el 2019)	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Determinación de ácido benzoico en alimentos. Método volumétrico. 1ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE APLICACIÓN DE MÉTODOS ESTADÍSTICOS

NTP-ISO 28590:2019	Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Introducción a la serie de normas de la ISO 2859 para el muestreo para inspección por atributos. 1ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE BIOTECNOLOGÍA Y BIOSEGURIDAD DE ORGANISMOS VIVOS MODIFICADOS

NTP-ISO 21570: 2019	Productos alimenticios. Métodos de análisis para la detección de organismos genéticamente modificados y productos derivados. Métodos cuantitativos basados en los ácidos nucleicos. 2ª Edición

NTP-CODEX CAC/GL 46:2014 (revisada el 2019)	DIRECTRICES PARA LA REALIZACIÓN DE LA EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PRODUCIDOS UTILIZANDO MICROORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS O DE ADN RECOMBINANTE. 1ª Edición
NTP-CODEX CAC/GL 45:2014 (revisada el 2019)	DIRECTRICES PARA LA REALIZACIÓN DE LA EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS OBTENIDOS DE PLANTAS GENÉTICAMENTE MODIFICADAS O DE ADN RECOMBINANTE. 1ª Edición
NTP-CODEX CAC/GL 44:2014 (revisada el 2019)	PRINCIPIOS PARA EL ANÁLISIS DE RIESGOS DE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIOS BIOTECNOLÓGICOS MODERNOS. 1ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE ALCACHOFA

NTP 209.456:2007 (revisada el 2019)	HARINA TOSTADA DE ALCACHOFA. Requisitos. 1ª Edición
NTP 209.454:2007 (revisada el 2019)	ALCACHOFAS. Materia prima para productos procesados en harinas. 1ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CAFÉ

NTP-ISO 10470:2014 (revisada el 2019)	Café verde. Tabla de referencia de defectos. 3ª Edición
NTP-ISO 11294:2001 (revisada el 2019)	Café tostado molido. Determinación del contenido de humedad. Método de determinación de pérdida de masa a 103 ºC. Método de Rutina. 1ª Edición
NTP-ISO 18794:2019	Café. Análisis sensorial. Vocabulario. 1ª Edición
NTP-ISO 20938:2019	Café instantáneo. Determinación del contenido de humedad. Método Karl Fischer (método de referencia). 1ª Edición
NTP-ISO 3726:2003 (revisada el 2019)	Café instantáneo. Determinación de la pérdida de masa a 70 ºC bajo presión reducida. 1ª Edición
NTP-ISO 6667:1999 (revisada el 2019)	Café verde. Determinación de la proporción de granos dañados por insectos. 1ª Edición
NTP-ISO 6669:2019	Café verde y tostado. Determinación de la densidad aparente de granos enteros por el método de caída libre (método de rutina). 2ª Edición
NTP-ISO 6673:2004 (revisada el 2019)	Café verde. Determinación de la pérdida de masa a 105 ºC. 2ª Edición
NTP-ISO 4052:2002 (revisada el 2019)	Café. Determinación del contenido de cafeína. Método de referencia. 1ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE ACUICULTURA

NTP 032.101:2019	ACUICULTURA. Buenas prácticas de producción acuícola para las especies amazónicas. 1ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS

NTP-ISO 7971-3:2019	Cereales. Determinación de la densidad volumétrica, denominada masa por hectolitro. Parte 3: Método de rutina. 1ª Edición

COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN DE ACEITES

NTP-ISO 5555:2014 (revisada el 2019)	Aceites y grasas de origen vegetal y animal. Muestreo. 1ª Edición

SECTOR DE INDUSTRIAS MANUFACTURERAS

NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019)	NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición
NTP 011.500:2009 (revisada el 2019)	YUCA Y DERIVADOS. Harina de yuca. Definiciones, clasificación y requisitos. 1ª Edición

Durante el citado período, y de acuerdo a las condiciones de uso, se podrá revisar las mencionadas Normas y emitir sus observaciones, a través de la Plataforma virtual Sala de Proyectos y Normas en Discusión Pública, a la cual podrá ingresar a través de la siguiente dirección electrónica https://saladeproyectos.inacal.gob.pe:8500/ , con su usuario de Sala de Lectura Virtual. De no contar con una cuenta deberá crear su perfil, registrándose en el formulario de inscripción.

Martes, 05 de Agosto de 2025